

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38105

4 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 327 van 3 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 3 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 327/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON”

EU-nr.: FR-PDO-0005-01328 – 15.4.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Abricots rouges du Roussillon”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Abricots rouges du Roussillon” zijn verse abrikozen van de volgende variëteiten:
- Rouge du Roussillon (op zichzelf staande variëteit en A157),
- Aviéra,
- Royal Roussillon,
- Avikandi.

Deze abrikozen worden gekenmerkt door een oranje ondergrondkleur met helderrode stippen en een klein tot middelgroot formaat met een diameter tussen 35 en 55 mm. Zij hebben een zoete smaak en een suikergehalte van meer dan twaalf graden Brix. De vruchten hebben een soepele textuur en zijn mooi sappig en zacht in de mond. Zij zijn zachtzuur en dragen de krachtige aroma’s van vers fruit (perzik/nectarine) en van abrikozensap.
De vruchten worden rijp geoogst op het moment dat zij aan twee criteria voldoen, namelijk de juiste ondergrondkleur van de vrucht en de juiste kleur van de vruchtnaad.



3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van de productie vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De abrikozen worden in het productiegebied verpakt.
De verpakking vindt plaats in houders met een harde bodem en harde randen. Houders met abrikozen die voor directe consumptie bestemd zijn, mogen maximaal 5 kg wegen en houders met voor verwerking bestemde abrikozen maximaal 25 kg.
Verpakking in het productiegebied is verplicht om het specifieke karakter van het product zo goed mogelijk te bewaren, rekening houdend met:
– de verplichting de vruchten rijp en met de hand te oogsten en deze te verzamelen in houders die de vruchten voldoende bescherming bieden;
– de specifieke kenmerken van de vruchten met deze benaming, namelijk een niet al te stevige, soepele textuur, een goede sappigheid en zachtheid in de mond.

De exploitanten moeten derhalve de nodige maatregelen treffen om er zo goed mogelijk voor te zorgen dat de vruchten niet beschadigen en hun kenmerken bewaard blijven, namelijk:
– het transport naar het verpakkingscentrum moet op zeer korte termijn plaatsvinden (maximaal twaalf uur tussen oogst en transport);
– tussen oogst en verzending mag maximaal een termijn van zes dagen liggen;
– de vruchten moeten in stevige kistjes verpakt worden om ze te beschermen tegen beschadiging door stoten;
– voorafgaand aan de verzending moeten de vruchten onder de juiste condities worden bewaard (opslag in een koelruimte bij een temperatuur van maximaal 10 °C).

Verder zorgen deze exploitanten, allen afkomstig uit het geografische gebied, voor de sortering en verpakking van de vruchten. Zij beschikken over de benodigde ervaring en een goede kennis van dit kwetsbare product.
Deze voorschriften beperken tezamen het aantal handelingen met het fruit en zorgen dat de kenmerken van het product bewaard blijven, wat de verplichting het product in het geografische gebied te verpakken, rechtvaardigt.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Behalve de verplichte vermeldingen overeenkomstig de voorschriften betreffende de etikettering en de presentatie van levensmiddelen, moet elke verpakkingseenheid de volgende gegevens vermelden:
– de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming „Abricots rouges du Roussillon”,
– de naam van de variëteit,
– het BOB-symbool van de Europese Unie.

Deze gegevens moeten worden aangebracht in duidelijk leesbare, onuitwisbare en voldoende grote letters zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere aanduidingen en tekeningen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de oorsprongsbenaming „Abricots rouges du Roussillon” wordt gevormd door de volgende gemeenten in het departement Pyrénées-Orientales:
– alle gemeenten van de kantons Argelès-sur-Mer, Canet-en-Roussillon, Côte-Radieuse, Elne, Millas, Perpignan, Saint-Estève, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Toulouges;
– de gemeenten Clara, Catllar, Codalet, Eus, Los Masos, Prades, Ria Sirach, Estagel, Latour-de-France, Montner en Tautavel;
– de gemeenten van de volgende kantons:
  – Céret, met uitzondering van de gemeenten Albère, Calmeilles, Les Cluses, Oms, Le Perthus en Taillet;
  – Rivesaltes, met uitzondering van de gemeenten Opoul-Périllos en Vingrau;
  – Thuir, met uitzondering van de gemeente Caixas;
  – Vinça, met uitzondering van de gemeenten Baillestavy, Boule-d'Amont, Casefabre, Glorianes, Montalba-le-Château, Prunet-et-Belpuig en Valmanya.



5. Verband met het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het geografische gebied ligt in het departement Pyrénées-Orientales, de zuidelijkste continentale regio van Frankrijk.
Het ligt als een groot amfitheater ingesloten tussen de Middellandse Zee in het oosten, de Corbières in het noorden, de uitlopers van het Canigou-massief in het westen en de Albères in het zuiden.
Van oost naar west wordt het gebied doorkruist door drie rivieren, de Têt, de Tech en de Agly, die het in de loop van de tijd tot het terrassen- en heuvelrijke gebied hebben gemaakt dat het tegenwoordig is.
Aan weerszijden van de hoofdrivier, de Têt, bevinden zich:

– aan de linkeroever, noordelijk rondom Rivesaltes, een uitgestrekt terrassengebied op keiachtige en uitgeloogde bodems;
– aan de rechteroever, zuidelijk tot aan de voet van de Pyreneeën, het gebied Aspres, waar de bodems hoofdzakelijk bestaan uit molasse van klastisch gesteente uit het plioceen, die min of meer grotendeels bedekt zijn door oud-alluviale gronden uit het quartair, en waar de hooggelegen terrassen uit slechts enkele lagen bestaan.

In het lage gedeelte van de laagvlakte van de Roussillon en langs de drie rivieren bevinden zich jong-alluviale gronden uit het quartair.
De hoogte van de laagvlakte varieert van 0 tot 200 m, maar in de uitlopers in dit gebied kan de abrikozenteelt plaatsvinden tot een hoogte van 450 m.
Het klimaat van de Roussillon wordt sterk beïnvloed door de nabijheid van de zee in het oosten en de bergen die het geografische gebied rondom begrenzen. In het gebied heerst een mediterraan klimaat in de strikte zin des woords: zeer droge en warme zomers met twee à drie maanden zomerdroogte en gemiddelde temperaturen in juli en augustus van bijna 24 °C. De winters zijn mild met minder dan 15 dagen vorst per jaar en een gemiddelde temperatuur van 8 °C in de koudste maand. De temperatuur daalt echter een voldoende aantal uren (700 à 1.000 uur) tot onder 7,2 °C om de bomen uit hun winterrust te laten ontwaken. Met meer dan 2.500 uren per jaar ligt het aantal uren zonneschijn erg hoog.
De totale hoeveelheid neerslag, die veelal valt in de vorm van onweersbuien, is gering (gemiddeld rond 600 mm) en wisselt sterk van jaar tot jaar.
Kenmerkend voor het klimaat in dit gebied is met name dat het hier vaak waait:

– de tramontane, een droge, vaak krachtige wind uit het noordwesten, die een op de drie dagen waait;
– de zeewind, een warme en vochtige wind.

Menselijke factoren

Het geografische gebied is de bakermat van de abrikozenteelt in de regio. De abrikozenteelt is te vinden in de lagere en middelhoog gelegen valleien, de alluviale formaties en de eerste heuvelachtige gebieden waar de natuurlijke watervoorziening voldoende is of wordt aangevuld door een eeuwenoud irrigatiesysteem dat voor het grootste deel uit de middeleeuwen stamt.
De abrikoos werd door de Arabieren meegebracht en groeit al meer dan tien eeuwen in het geografische gebied. Aan het begin van de 19e eeuw werd in de oostelijke Pyreneeën begonnen met de ontwikkeling van de commerciële abrikozenteelt. Later kwam de abrikozenproductie in een stroomversnelling door de komst van het spoorwegvervoer. In 1937 was de abrikozenoogst uit de Roussillon goed voor 60% van de totale Franse productie (bron: „L'économie agricole des Pyrénées Orientales" – de landbouweconomie van de oostelijke Pyreneeën – Louis Rives, 1942). In 1971 is het departement Pyrénées-Orientales de belangrijkste abrikozenproducent van Frankrijk met 72% aan oppervlak bebouwd met de op zichzelf staande variëteit Rouge du Roussillon (Atlas agricole – landbouwatlas – DDA 66, december 1972).
Al meer dan een eeuw draait de abrikozenteelt in de Roussillon om de variëteit Rouge du Roussillon, die gekenmerkt wordt door haar rode stippen op een oranje ondergrond. Deze variëteit, die „perfect past bij het klimaat van de Roussillon" (L'abricotier – de abrikozenboom – Norbert Got, 1938), is in de loop van de tijd door omgevingsfactoren (klimaat, grond) en landbouwmethoden (enten) geëvolueerd tot een „op zichzelf staande variëteit".
Later, halverwege de 20e eeuw, heeft men een selectieprogramma gestart met als belangrijkste doel de wisselbouw te beperken. Dit heeft geleid tot de selectie van kloon A 157. Vervolgens ontstonden via veredelingstechnieken de variëteiten Aviera (1988), Avikandi (1991) en Royal Roussillon (1996) die voldeden aan de kenmerken van de „abricots rouges du Roussillon" (zie werk van het CTIFL 1995-1996 en laboratorium Agro-Emergence 2000-2002 en 2010).
Deze variëteiten zijn binnen het betreffende gebied gebleven en buiten het departement Pyrénées-Orientales is slechts één hectare abrikozenbomen aangeplant van de variëteit Rouge du Roussillon, 1,50 ha van de variëteit Aviera, minder dan een hectare Royal Roussillon en geen enkele aanplant van de variëteit Avikandi (inventarisatie 2010). Alle pogingen om deze bomen buiten het geografische

gebied aan te planten, zijn mislukt en nergens anders in Frankrijk of het buitenland wordt de variëteit Rouge du Roussillon commercieel geteeld.
In 2012 wordt 41% van de abrikozenteelt in de Roussillon vertegenwoordigd door deze variëteiten, wat goed is voor een productie van 6.000 ton, ofwel 38% van de productie (gegevens van 2012, landbouwkamer 66).
Vanwege hun goede smaakeigenschappen en hun aroma's, die deze abrikozen geschikt maken voor directe consumptie, zijn zij ook in trek bij industriële producenten (circa 20% van de productie) voor verdere verwerking (zuivelproducten, koekjes, jam, vruchtensap). Zo worden deze abrikozen in de producten verwerkt van grote merken als Danone (met Gervita en Lu), Yoplait en Andros en eigen merken (Reflets de France, Nos Régions ont du Talent).
Deze variëteiten, die men als „inheems" voor de Roussillon zou kunnen bestempelen, konden blijven voortbestaan dankzij de kennis van de boomkwekers die heeft geresulteerd in:
– de aanplant van boomgaarden op alluviale en colluviale gronden op minder dan 450 m hoogte;
– het terugsnoeien van bomen tot een bekervormige groeiwijze met meerdere gesteltakken;
– de handhaving van in kleine percelen verkavelde landbouwgrond, afgeschermd door windhagen;
– de toepassing van irrigatiesystemen of het gebruik van eeuwenoude irrigatiekanalen voor zover dat nodig is.

Deze kennis heeft bovendien geresulteerd in:
– een oogstmethode waarbij uitsluitend op traditionele wijze met de hand wordt geplukt;
– een snelle verzending naar de verpakkingscentra binnen twaalf uur;
– verpakkingsmethoden die passen bij de specifieke kenmerken van de vruchten met deze benaming, die niet al te stevig zijn en een soepele textuur hebben, waarbij houders met een harde bodem en harde randen worden gebruikt;
– een opslagmethode waardoor de vruchten niet beschadigd raken (in een koelruimte bij een temperatuur van maximaal 10 °C).

Specificiteit van het product

De „Abricots rouges du Roussillon" kenmerken zich met name door:
– een oranje ondergrondkleur met helderrode stippen (typisch). Zij kunnen van de „tweekleurige" abrikozen worden onderscheiden door de bij deze, zonder duidelijke kleuronderscheiding, in elkaar overlopende oranje en rode tinten;
– een klein tot middelgroot formaat met een diameter tussen 35 en 55 mm.

De abrikozen hebben een soepele textuur, een zoete smaak en een suikergehalte van meer dan twaalf graden Brix. Zij zijn goed sappig, zacht in de mond, niet al te stevig en zachtzuur, waardoor de vruchten als zacht van smaak worden ervaren, en hebben de krachtige aroma's van vers fruit (perzik/nectarine) en van abrikozensap.

Causaal verband

De „Abricots rouges du Roussillon" hebben een zeer duidelijk verband met het geografische gebied. Hun kenmerken zijn het resultaat van de wisselwerking tussen de agronomische en klimatologische eisen die de abrikozenboom stelt (en die bepalend zijn voor de groei, de vruchtvorming en de kwaliteit van de vruchten), de natuurlijke omstandigheden van het geografische gebied en de door de producenten toegepaste kennis:
– de terrassen op keiachtige en uitgeloogde bodems, de molasse van klastisch gesteente uit het plioceen al dan niet bedekt door oud-alluviale gronden uit het quartair, de jong-alluviale gronden, die over een goede afwatering beschikken en door hun textuur de kans op bacterieziekten verkleinen waarvoor deze abrikozenbomen erg vatbaar zijn;
– de „Abricots rouges du Roussillon" krijgen volop zon en een natuurlijke hoeveelheid warmte als gevolg van de geografische aspecten van het gebied, die het onder gunstige omstandigheden mogelijk maken dat de teelt tot volle rijpheid kan plaatsvinden tot een hoogte van 450 m;
– het irrigatiesysteem volstaat om in voorkomende gevallen voldoende water naar de bomen te voeren, die weinig eisen stellen en goed aan de droogte zijn aangepast;
– door de nabijheid van de Middellandse Zee kent het productiegebied zachte winters, maar ook voldoende koude wind (de dominante tramontane uit het noordwesten), zodat de bomen uit hun winterrust kunnen ontwaken. Deze krachtige wind, die met name in het voorjaar vaak waait, zorgt voor de bestuiving van deze zelffertiele variëteiten, versnelt de rijping en voorkomt het ontstaan van schimmelziekten. De bomen moeten echter worden teruggesnoeid om de handmatige pluk van de abrikozen te vergemakkelijken, en waar zij het meest worden blootgesteld aan de elementen, moeten windhagen worden geplaatst, die een kenmerkend landschap creëren;
– de abrikozenbomen staan in een gebied dat een natuurlijk evenwicht biedt, waardoor zonder jaarlijkse snoei een regelmatige oogst kan worden verkregen;
– de ruime hoeveelheid licht sluit aan bij wat de betreffende variëteiten nodig hebben voor een goede bloei-inductie. De hoge zomertemperaturen en het aantal zonuren in combinatie met de open, bekervormige groeiwijze van de boom met meerdere gesteltakken, die eraan bijdraagt dat



een groter bladoppervlak aan het zonlicht wordt blootgesteld, zijn gunstig voor de rijping van de vruchten. Deze factoren dragen bij aan de ontwikkeling van de vruchtkenmerken, zowel de visueel kenmerkende rode stippen als de kenmerkende rijkdom aan suikers en de zachtzure smaak;
- de methoden waardoor de vruchten maximaal beschermd worden, met de handmatige oogst, de korte termijn tussen oogst en verpakking en, wanneer opslag nodig is, de optimale omstandigheden en beperkte duur daarvan.

Het verband tussen de natuurlijke omstandigheden die in het gebied heersen en de productievereisten voor de „Abricots rouges du Roussillon” blijkt bovendien uit het feit dat deze abrikozen nergens buiten het geografische gebied worden geteeld.
Ondanks de ontwikkelingen in de markt in de richting van grotere, tweekleurige producten, hebben de „Abricots rouges du Roussillon” de „tand des tijds” weten te doorstaan en hun eigen kenmerken en smaak behouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d847cc43-7623-4f35-9a4e-18ac66f4b67e

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.